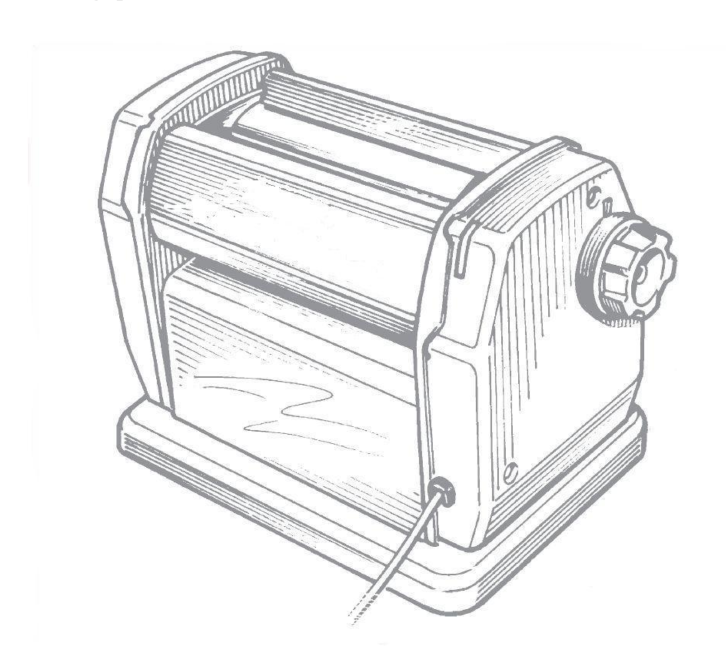


Nudelmaschine

Typ: RMN 220



Originalbedienungsanleitung

Deutsch



Bedienungsanleitung RMN 220
Version: 1.0
Ausgabedatum: 28.11.2011

Inhaltsverzeichnis

1. Allgemeines

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung und die weiteren beigefügten Dokumenten in Reichweite der Nudelmaschine auf. Lesen Sie vor dem erstmaligen Gebrauch der Nudelmaschine die Bedienungsanleitung.

Erklärung in der Dokumentation verwendeter Symbole



Achtung, den folgenden Anweisungen sind Folge zu leisten um Schaden vom Bediener und von der Nudelmaschine abzuwenden.



Achtung Verletzungsgefahr, den folgenden Anweisungen sind Folge zu leisten um Schaden vom Bediener abzuwenden.

Haftungsbeschränkungen

Bei unsachgemäßen Gebrauch unterliegt dem Hersteller keinerlei Haftung.

Herstelleranschrift

Kronen Küchengeräte GmbH
Gewerbestr. 3
D-77731 Willstätt
Telefon: +49 (0) 78 54/96 60-0
Telefax: +49 (0) 78 54/96 60-50
info@kronen-germany.de

Sachmangelhaftung und Beanstandungen

1. Sachmangelansprüche verjähren innerhalb von 12 Monaten nach Übergabe der Ware. Für gebrauchte Gegenstände übernimmt die Verkäuferin keine Haftung für Sachmängel.
2. Nach unserem Ermessen liefern wir neu oder bessern alle Leistungen nach, die sich nachweisbar infolge eines vor dem Gefahrenübergang liegenden Umstandes als Mangel behaftet herausstellen.
3. An, im Austauschverfahren ersetzten Teilen, behalten wir uns Eigentum vor.
4. Es wird insbesondere keine Gewähr übernommen für Schäden, die aus nachfolgenden Gründen entstanden sind, jedoch nicht auf unser Verschulden zurück zu führen sind:
Natürliche Abnutzung, normaler Verschleiß, unsachgemäß vorgenommene Eingriffe oder Instandsetzungsarbeiten seitens des Käufers oder Dritten, ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung, fehlerhafte Bedienung, Montage, Inbetriebsetzung, fehlerhafte oder nachlässige Behandlung, nicht ordnungsgemäße Wartung, Verwendung ungeeigneter Betriebs- und Reinigungsmittel, chemische, elektrochemische oder elektrische Einflüsse, ohne unsere Zustimmung vorgenommene Änderungen am Liefergegenstand.
5. Zur Durchführung der von uns nach billigem Ermessen als notwendig erscheinenden Nachbesserung bzw. Ersatzlieferung muss der Käufer der Verkäuferin die erforderliche Zeit und Gelegenheit geben.
6. Bei berechtigten Beanstandungen trägt die Verkäuferin die unmittelbaren Kosten der Nachbesserung bzw. der Ersatzlieferung. Bei Lieferorten außerhalb der Bundesrepublik Deutschland sind die insgesamt von uns zu tragenden Kosten begrenzt auf die Höhe des Auftragswertes.
7. In Fällen schuldhafter Mitverursachung der Mängel durch den Käufer, insbesondere aufgrund der Nichtbeachtung der Schadensvermeidungs- und Minderungspflicht, behält sich die Verkäuferin einen entsprechenden Schadenersatzanspruch vor.
8. Der Käufer hat nach seiner Wahl ein Recht zum Rücktritt vom Vertrag, wenn – unter Berücksichtigung der gesetzlichen Ausnahmefälle – eine uns gesetzte Frist für die Nachbesserung oder Ersatzlieferung wegen eines Sachmangels fruchtlos verstreicht.
9. Die sich aus der Sachmangelhaftung ergebenen Rechte des Käufers sind ohne Zustimmung der Verkäuferin nicht übertragbar.

Garantiebedingungen

1. Die Verkäuferin gewährt dem Endkunden eine Garantie für neu hergestellte Kronen-Geräte, sofern diese in Deutschland verbleiben. Die Garantiefrist beträgt 12 Monate ab Auslieferung des Gerätes an den Endkunden, längstens aber 18 Monate ab Werksauslieferung des Gerätes.
2. Die Kronen Küchengeräte GmbH übernimmt im Rahmen der Garantie die Nachbesserung oder die Ersatzlieferung der fehlerhaften Teile, sofern die Funktionsfähigkeit des Kronen-Gerätes erheblich beeinträchtigt ist. Im Rahmen der Garantie sind weitere Ansprüche ausgeschlossen.
Die Service-Abteilung der Kronen Küchengeräte GmbH wird nach fristgerechter Mitteilung des Garantiefalles entscheiden, wie der Fehler behoben wird und mit dem Kunden die weitere Vorgehensweise, gegebenenfalls unter Einschaltung eines von Kronen Küchengeräte GmbH autorisierten Kundendienstes besprechen. Sofern ein Versand des Gerätes zur Reparatur im Rahmen der Garantie erforderlich ist, erfolgt der Versand auf Kosten und auf Gefahr des Kunden.
3. Ein Garantieanspruch ist ausgeschlossen:
   - bei normaler Abnutzung und Verschleiß,
   - bei Falschinstallation der Geräte,
   - bei mutwilliger Beschädigung oder Fehlbedienung,
   - Schäden, die auf eine Inspektion oder Reparatur durch eine nicht durch Kronen Küchengeräte GmbH autorisierte Person entstanden sind.
4. Die Kronen Küchengeräte GmbH beschränkt die Garantiebestimmungen für Geräte, die für den Verkauf ins Ausland bestimmt sind. Die Kronen Küchengeräte GmbH gibt in diesen Fällen eine Garantie für die original Kronen Ersatzteile. Diese Garantie umfasst die Funktionsfähigkeit der Ersatzteile bei ordnungsgemäßem Einbau. Im Falle eines Funktionsmangels stellt die Kronen Küchengeräte GmbH ein Ersatzteil zur Verfügung. Eventuell anfallende Montage- und Personalkosten werden nicht übernommen.
Die Garantie ist in diesem Fall beschränkt auf 12 Monate ab Gefahrübergang.

5. Voraussetzung der dargestellten Garantieleistungen ist, dass alle vorgeschriebenen Wartungs- und Pflegearbeiten von einem von der Firma Kronen Küchengeräte GmbH autorisierten Kundendienst durchgeführt wurden und dass sämtliche Pflege- und Bedienungshinweise der Firma Kronen Küchengeräte GmbH beachtet wurden.
Die Garantie ist ohne schriftliche Zustimmung der Kronen Küchengeräte GmbH nicht übertragbar.
6. Die Kronen Küchengeräte GmbH gewährt für jedes original Kronen-Ersatzteil bei ordnungsgemäßem Einbau eine Funktionsgarantie dieses Teils von 6 Monaten. Im Falle eines Ausfalls stellt die Kronen GmbH ein Originalteil zur Verfügung. Weitergehende Ansprüche, auch Kosten für den Austausch, können nicht übernommen werden. Ausgenommen hiervon sind Teile, die einem überdurchschnittlichen Verschleiß durch den Betreiber unterliegen.

Urheberschutz

Diese Ausgabe und jedes andere Dokument, welches mit der Nudelmaschine geliefert wird, darf nicht teilweise oder vollständig vervielfältigt werden, ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers.

Entsorgung des Gerätes

Die Nudelmaschine bzw. dessen Einzelteile müssen nach den örtlich geltenden Vorschriften entsorgt oder recycelt werden.
Die Nudelmaschine darf nicht mit dem Haushaltabfall entsorgt werden.

2. Sicherheit

Allgemeine Gefahrenquellen



Falsches Benutzen oder mangelnde Kenntnisse der Sicherheitshinweise können beim Bedienen der Nudelmaschine Unfälle oder Verletzungen an Händen und Fingern bewirken.

Wir raten Ihnen deshalb, die Sicherheitshinweise zu respektieren und diese einzuhalten.

- Versichern Sie sich, dass keine unbefugten oder nicht eingearbeitete Personen, besonders keine Kinder, die Nudelmaschine starten und daran arbeiten.

- Es ist strengstens untersagt die Sicherheitsvorrichtungen an der Nudelmaschine zu ändern oder zu entfernen, da ernsthafte Gefahren für den Bediener auftreten können.

- Seien Sie während dem Bedienen der Nudelmaschine stets konzentriert und lassen Sie sich von nichts ablenken.

- Verarbeiten Sie nur die in der Bedienungsanleitung aufgelisteten Waren.

- Halten Sie Ihren Arbeitsplatz stets sauber und trocken, um zu verhindern, dass dieser glatt wird.

- Stellen Sie keine Fremdkörper auf die Nudelmaschine und verwenden Sie diese nicht als Abstellplatz.

- Bevor Sie die Nudelmaschine reinigen, versichern Sie sich, dass diese vom Stromnetz getrennt ist.

- Die Nudelmaschine sofort abschalten, wenn Sie ein ungewöhnliches Geräusch in dieser hören oder eine Verletzungsgefahr befürchten.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Nudelmaschine ist ein technisches Arbeitsmittel, das ausschließlich zur Verwendung bei der Arbeit bestimmt ist.
Er ist ausschließlich dazu bestimmt um Teig zu kneten, auszurollen oder zu schneiden. Mit entsprechend montierten Knetgerät, Ausroll- und Schneidegerät kann der Teig geknetet, ausgerollt und geschnitten werden.
Zugelassenes Lebensmittel ist nur Teig, der in rohem Zustand verarbeitet wird. Er darf auf keinen Fall gefroren sein. Jegliche andersseitige Verwendung ist untersagt.

Ein Fehlgebrauch der Maschine kann entstehen, wenn die Walzen falsch montiert wurden.

Die Nudelmaschine ist für die gewerbliche Nutzung vorgesehen und darf nur von Angestellten des Betreibers benutzt werden.

Bei Benutzung des Gerätes sind Kleidungsstücke oder Kittel zu vermeiden , deren Zipfel zwischen die sich drehenden Rollen des Ausrollers oder des Schneidzusatzgerätes kommen können. Desweiteren ist auch ratsam eine Schutzhaube zu tragen unter der die Haare befestigt werden. Ketten und Armbänder sollten ebenfalls bei der Arbeit an der Nudelmaschine abgelegt werden.

Es ist strengstens untersagt Umbauten jeglicher Art an der Nudelmaschine durchzuführen.

Die volle Verantwortung zur bestimmungsgemäßen Verwendung, der Einhaltung der Sicherheitshinweise und zur regelmäßigen Reinigung und Wartung unterliegt dem Betreiber.

3. Technische Daten

Gewicht:		14,8 kg
Abmessungen :		300 x 220 x 250 mm
Anschlusswerte :	Netzspannung	230 V
	Netzfrequenz	50 Hz
	Leistung	190 W
Drehgeschwindigkeit der Rollen :		45 U / min
Regulierungsbereich der Rollen :		0 - 5 mm
Anforderungen an den Aufstellungsplatz :		- Waagerecht und Flach - nicht rutschig -Tischhöhe zwischen 600 und 900 mm

Nichtionisierende Strahlung:

Nicht ionisierende Strahlung wird nicht gezielt erzeugt, sondern lediglich technisch bedingt von den elektrischen Betriebsmitteln (z.B. von Elektromotoren, Kraftstromleitungen oder Magnetspulen) abgegeben. Außerdem besitzt die Maschine keine starken Permanentmagnete. Bei Einhaltung eines Sicherheitsabstandes (Abstand Feldquelle zu Implantat) von 30 cm kann die Beeinflussung aktiver Implantate (z.B. Herzschrittmacher, Defibrillatoren) mit hoher Wahrscheinlichkeit ausgeschlossen werden.

4. Aufbau und Funktion

Mit entsprechend montierten Walzen, Knetgerät und Schneideausroller verarbeitet die Nudelmaschine Teig. Dieser kann in verschiedenen Stärken ausgerollt, geschnitten oder geknetet werden.

Lieferumfang

Im Lieferumfang sind enthalten, die elektronische Teigplattenmaschine mit Ausrollwalze, die Teigplattenverlaufsfläche, die Kurbel und der Übertragungsarm. Die Nudelmaschine wird geliefert in einer Umverpackung, in der desweiteren die Bedienungsanleitung und optional das Knetgerät und der Schneidausroller enthalten sind.

Beschreibung der Baugruppen

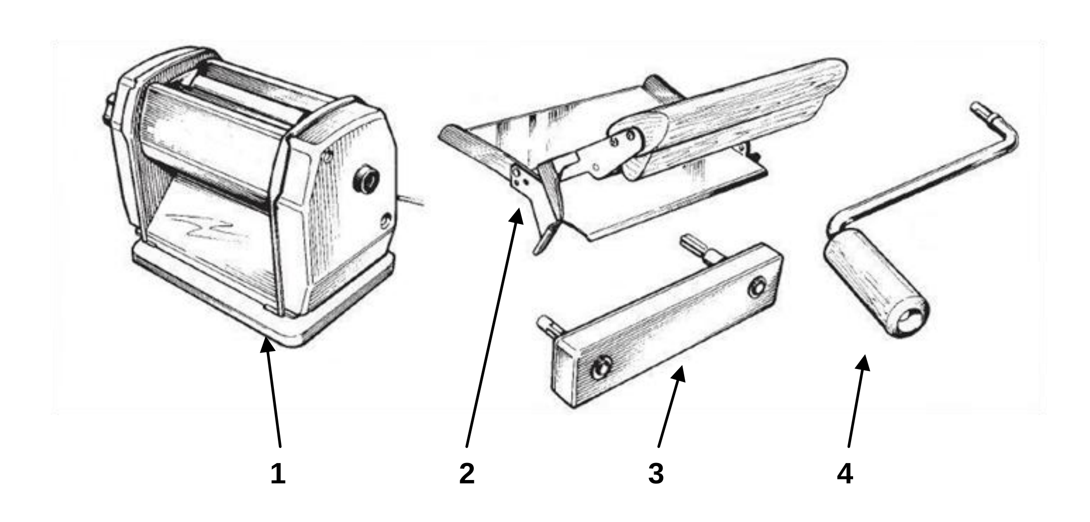
- **Elektrische Teigplatten-Maschine (1):** Diese besteht aus Edelstahl im inneren befindet sich die Ausrollwalze. In das Gerät wird der Teig eingeführt und verarbeitet.

- **Teigplattenverlaufsfläche mit Teigandrücker aus Holz (2):** Diese wird am Teigausrollgerät befestigt und dient als Ablage für den Teig beim einführen in das Gerät, der Teigandrücker dient als Sicherheitsvorrichtung.

- **Übertragungsarm (3):** Dieses dient als Zwischenteil bei der Verwendung des Knetzusatzgerätes oder des Schneidausrollers.

- **Kurbel (4):** Diese dient zur manuellen Benutzung des Schneidausroller.

Übersicht der Baugruppen



1	Elektrische Teigplatten-Maschine
2	Teigplattenverlaufsfläche mit Teigandrücker aus Holz
3	Übertragungsarm
4	Kurbel

Sicherheitsvorrichtungen

Die Sicherheits- und Schutzvorrichtungen bestehen aus:

- Bei Benutzung des Ausrollers nach Herunterlassen der Teigandruck-vorrichtung
- Bei Benutzung des Knetgerätes nur mit geschlossenem Deckel

Hinweis: Bei Stromausfall, Ausschalten oder wenn eine der Sicherheitsvorrich-tungen auslöst.

Zubehör

	Schneideausroller	
	Knetgerät	

5. Transport und Verpackung

Transportieren Sie die Nudelmaschine nur in ihrer Umverpackung.

Kontrollieren sie die Umverpackung (Kartonage) bei Anlieferung auf Beschädigungen.
Falls Transportschäden aufgetreten sind, wenden Sie sich an den entsprechenden Lieferanten.
Öffnen sie die Kartonage durch Auftrennen der Klebebänder mit einem Packmesser (keine spitzen und scharfen Klingen verwenden).
Heben Sie die Nudelmaschine aus der Umverpackung und stellen sie diese auf ihre Arbeitsplatte.
Kontrollieren Sie, ob die Lieferung dem Lieferumfang entspricht. Falls die Lieferung nicht vollständig ist, wenden Sie sich an Ihren zuständigen Händler.
Transportsicherungen sind keine an der Nudelmaschine angebracht.



Halten Sie die Nudelmaschine zum Transportieren nur am Teigausrollgerät.

Entsorgen oder recyceln Sie die Umverpackung der Nudelmaschine nach den örtlich geltenden Vorschriften.

6. Installation und Erstinbetriebnahme

Die Nudelmaschine wird betriebsbereit geliefert. Die Installation und Erstinbetriebnahme kann vom Bediener selbst ausgeführt werden.

Der Aufstellplatz muss folgenden Anforderungen entsprechen:

- Waagerecht und flach
- Nicht rutschig
- Tischhöhe zwischen 600 und 900 mm

Nachdem die Nudelmaschine an ihrem Arbeitsplatz steht, stecken Sie den Stecker in die dafür vorgesehene Steckdose. Der Netzstecker muss jederzeit vom Bediener einzusehen und erreichbar sein.
Vergleichen Sie vorher die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Hauptstromanschlüssen. Wenn diese nicht übereinstimmen, schließen Sie die Maschine nicht an. Benachrichtigen Sie in diesen Fall Ihren Kundendienst.

Die Steckdose muss den CEE 7/7 Standardanforderungen entsprechen.

Vor der ersten Inbetriebnahme reinigen Sie das Gerät gründlich. Befolgen Sie dazu die Richtlinien im Kapitel "7. Bedienung und Betrieb" im Absatz "Reinigung".

7. Bedienung und Betrieb

Sicherheitshinweise zur Bedienung



Es ist strengstens verboten, mit den Händen zwischen die Ausrollwalzen zu greifen. Es besteht akute Verletzungsgefahr.



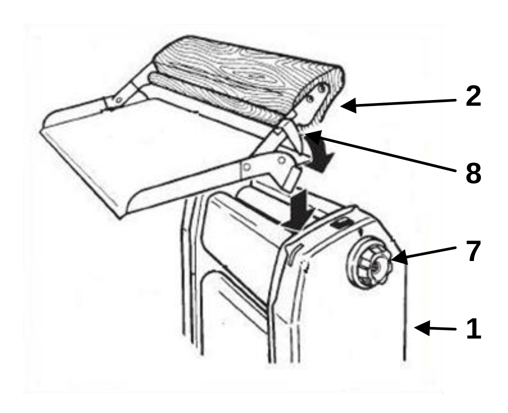
Die Messer des Schneid-Zusatzgerätes besitzen scharfen Klingen. Geben Sie beim Anfassen des Schneid-Zusatzgerätes besonders acht, um Verletzungen zu vermeiden.

Tätigkeiten vor dem Gebrauch

Kontrollieren Sie die Nudelmaschine auf Verunreinigungen, vor allem in dem Bereich, der mit Lebensmittel in Berührung kommt. Dazu gehören z.B. das Teigausrollgerät **(1)**, die Teiggleitplatte **(2),** das Knetgerät **(5)** und der Schneideausroller **(6)** . Falls notwendig entfernen Sie diese. Befolgen Sie dazu die Richtlinien im Absatz "Reinigung".



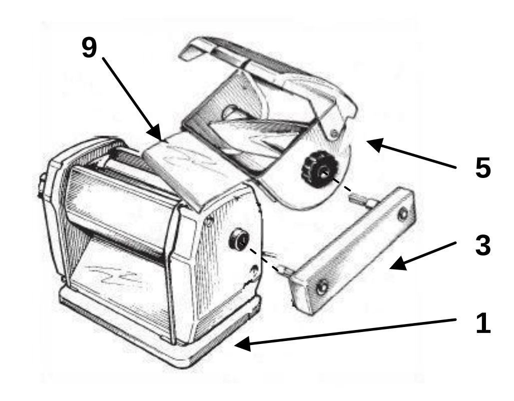
Benutzung des Teigausrollers



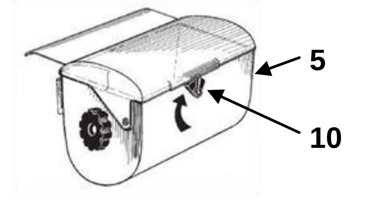
Führen Sie die Gleitplatte **(2)** mit dem hochgestellten Teigandrücker in die dafür vorgesehenen Befestigungsschlitze an der Maschine **(1)** ein.
Bringen Sie den Hauptschalter auf "I" Stellung. Danach drehen Sie den Drehregler **(7)** im Uhrzeigersinn bis in Position "10". Legen Sie nun zwischen den Teigandrücker **(2)** und den Teigplatten-Rollen der Nudelmaschine den vorbereiteten Teig. Durch Absenken des Teigandrückers **(2)** wird der Teig heruntergedrückt und auf die Walzen gedrückt. Betätigen Sie den Hebel **(8)**, dadurch wird ein Mikroschalter an der Maschine ausgelöst. Jetzt wird mit der ersten Formung des Teiges begonnen. Für die Verarbeitung des Teiges und zum Erhalt der Teigplatten, ist der Drehregler **(7)** im Uhrzeigersinn zu drehen. Wiederholen Sie den Vorgang so oft bis die gewünschte Teigplattendicke erreicht ist.
Nach Benutzungsende ist der Hauptschalter auf "0" zu stellen und die Maschine von der Stromversorgung zu trennen, danach entfernen Sie die Gleitplatte **(2)** aus der Maschine **(1)**.

Hinweis: Der Druck auf den Teig ist nur durch den Teigandrücker (2) auszuüben.

Benutzung des Knetzusatzgerätes



Haken Sie das Knetzusatzgerät **(5)** in die vorgesehenen Befestigungsschlitze an der Maschine ein und kontrollieren Sie dass die Rollenabdeckung **(9)** die Zugangsmöglichkeit zu den Rollen selbst verhindert. Schließen Sie danach den durchsichtigen Deckel des Knetgerätes **(5)**. Stecken Sie den Stecker in die dafür vorgesehen Steckdose und bringen Sie den Hauptschalter in die "I"-Stellung. Das Gerät wird eingeschaltet um so die Einführung des Übertragungsarmes **(3)** zu erleichtern. Stecken Sie den kurzen Stifte des Übertragungsarmes **(3)** in die dafür vorgesehenen Öffnung an der Maschine **(1)** und den langen Stift in die Öffnung am Knetzusatzgerät **(5).** Stellen Sie den Hauptschalter auf "0", der Motor stellt sich ab. Danach geben Sie den Teig in den Teigbehälter des Knetzusatzgerätes **(5)**.

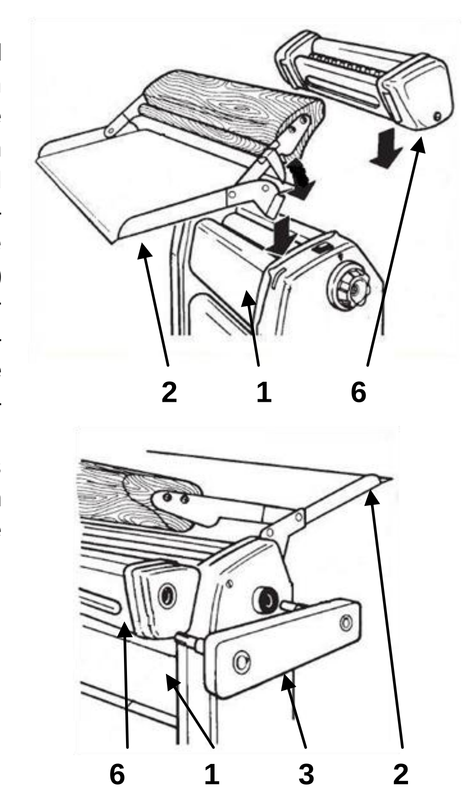


Schließen Sie den Deckel des Knetgerätes **(5)** und verriegeln diesen indem Sie den Befestigungshebel **(10)** um 180° drehen, dann drücken Sie den Hauptschalter auf "I" und der Knetvorgang beginnt.
Nach Beendigung des Knetvorganges entriegeln Sie den Deckel und können den fertigen Teig entnehmen. Nach Benutzung drücken Sie den Hauptschalter auf "0" und trennen die Nudelmaschine von der Stromversorgung.

Hinweis: Füllmenge von 750g Mehl und 250g andere Zutaten sollte nicht überschritten werden, da sonst Bruchgefahr am Deckel des Knetgerätes besteht.

Benutzung des Schneid- und Ausrollgerätes

Haken Sie das Schneidausrollgerät **(6)** und die Gleitplatte **(2)** in die dafür vorgesehenen Schlitze an der Maschine **(1)** ein. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und bringen den Hauptschalter in "I"-Stellung. Das Gerät wird eingeschaltet um so die Einführung des Übertragungsarmes **(3)** zu erleichtern. Stecken Sie den kurzen Stifte des Übertragungsarmes **(3)** in die dafür vorgesehenen Öffnung an der Maschine **(1)** und den langen Stift in die Öffnung am Schneidausrollgerät **(6).** Legen Sie den Teig zwischen die Rollen des Schneidausrollgerätes **(6)**. Verfahren Sie nun so weiter, wie bei der Anwendung des Teigausrollers beschrieben. Nach Benutzung bringen Sie den Hauptschalter auf Stellung "0" und trennen die Nudelmaschine von der Stromversorgung.

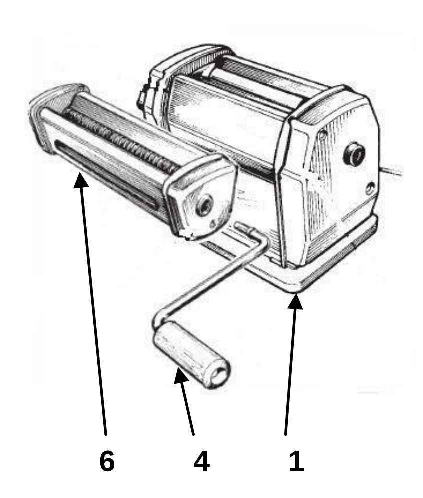






Manuelle Benutzung des Schneid- und Ausrollgerätes

Haken Sie das Schneidausrollgerät **(6)** und die Gleitplatte **(2)** in die dafür vorgesehenen Schlitze an der Maschine **(1)** ein. Stecken Sie die Kurbel **(4)** in die Öffnung am Schneidausrollgerät **(6)**. Nun können Sie den Teig über die Teiggleitplatte in die Schneidrollen des Zusatzgerätes einführen, durch Drehung der Kurbel **(4)** im Uhrzeigersinn wird die Teigplatte geschnitten.

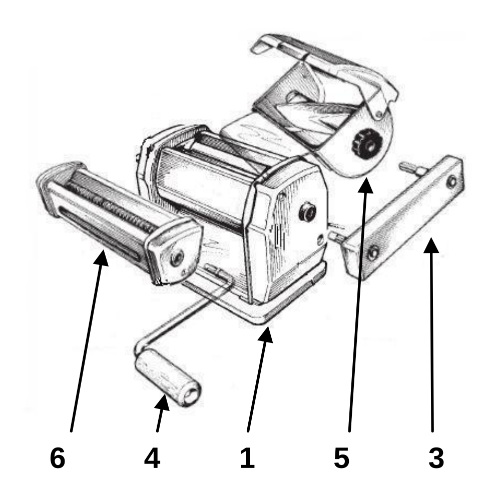


Gemeinsame Benutzung des Knetzusatz- und des Schneid- / Ausrollgerätes

Bei dieser Maschine ist es möglich beide Zusatzgeräte gleichzeitig zu verwenden. Das heißt, Sie können neuen Teig kneten und währenddessen die bereits erhaltenen Teigplatten schneiden.

Dabei ist folgendes zu beachten:

1. Befolgen Sie die Anweisungen wie bei Benutzung des Knetzusatzgerätes **(5)**.
2. Das Schneid- und Ausrollgerät **(6)** montieren, wie bei der Benutzung beschrieben.
3. Die Kurbel **(4)** einsetzen und den Teig schneiden, wie bei der manuellen Benutzung beschrieben fortfahren.

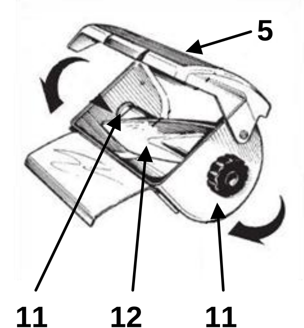


Nach Benutzung bringen Sie den Hauptschalter auf Stellung "0" und trennen die Nudelmaschine von der Stromversorgung.

Reinigung

Die Nudelmaschine muss vor dem ersten Gebrauch gründlich und anschließend mehrmals täglich nach der Arbeit und der Verwendung der Zusatzgeräte gereinigt werden.

Bringen Sie den Hauptschalter in die Stellung "0" und trennen die Nudelmaschine von der Stromversorgung. Reinigen Sie das Gerät sorgfältig mit einem trockenen Tuch oder einem weichen Pinsel.
Danach kann die Maschine wieder montiert werden und in Betrieb gesetzt werden und die Reinigung vervollständigt werden indem man ein Teigstück zwischen die Rollen des Ausrollers und des Schneid-Zusatzgerätes einführt, das dient zur Entfernung eventueller Staubrückstände.
Das Knetzusatzgerät **(5)** benötigt eine gründlichere Reinigung, wobei jeder einzelne Bestandteil mit Wasser oder einem feuchten Tuch zu reinigen ist, damit alle Teigreste entfernt werden. Zum Ausbau der Bestandteile des Knetgerätes sind die beiden Kurbeln **(11)** an den Enden des Behälters gegeneinander zu drehen und der Knetstab **(12)** herauszunehmen.
Vor Aufbewahrung nach Benutzungsende versichern Sie sich, dass die Teile der Nudelmaschine vollständig trocken sind.



Hinweis: Der zur Reinigung verwendete Teig ist nicht weiterzuverarbeiten.



Benutzen Sie keine harten oder scharfen Gegenstände zur Reinigung.



Den Maschinenkörper nie mit Wasserbestrahlung oder Spülmittel säubern. Teile der Maschine und des Zusatzgerätes dürfen nicht in den Geschirrspüler.

8. Störungen

Sicherheitshinweise

Grundsätzlich gilt für alle Störungsbeseitigungen, bei denen die Nudelmaschine, oder Komponenten von dieser, demontiert werden müssen. Diese dürfen nur von qualifizierten Fachpersonal oder vom zuständigen Kundendienst durchgeführt werden.
Bei wiederholten Störungen wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

Tabelle zur Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Motor startet nicht oder bleibt stehen.	– Stecker nicht richtig in der Steckdose.	– Stecker richtig in die Steckdose stecken.
	– Hauptschalter auf Stellung "0".	– Hauptschalter auf Stellung "I" bringen.
	– Angehobener Teigandrücker.	– Herunterlassen des Teigandrücker unter leichten Druck auf den Teig.
	– Knetzusatzgerät nicht richtig montiert.	– Knetgerät herausnehmen und bis zum Anschlag einsetzen.
	– Deckel des Knetgerätes offen.	– Deckel schließen und verriegeln.
	– Teig im Knet- oder Schneidausrollgerät.	– Teig durch manuelle Bedienung mit der Kurbel entfernen.
	– Teig im Inneren des Ausrollgerätes.	– Rollenabstand durch Drehen an Reguliерungsknopf vergrößern.

9. Wartung

Unterstützung / Kundendienst / Hotline

Der Verkauf und Kundendienst ist:

Kronen Küchengeräte GmbH
Gewerbestr. 3
D-77731 Willstätt
Telefon: +49 (0) 78 54/96 60-0
Telefax: +49 (0) 78 54/96 60-50
info@kronen-germany.de

Der örtliche Verkauf und Kundendienst ist:

Vertriebspartner	
Straße	
Postleitzahl & Ort	
Tel.	
Fax.	
Service ja / nein	

Auszufüllen vom Örtlichen Konzessionsnehmer oder vom Repräsentanten.

10. Anhänge

EG-Konformitätserklärung

nach Maschinenrichtlinie **2006/42/EG.**

Die unterlagenbevollmächtigte Person ist: Christian Höltge
KRONEN Küchengeräte GmbH
Gewerbestraße 3
D-77731 Willstätt

Der Hersteller: KRONEN Küchengeräte GmbH
Gewerbestraße 3
D-77731 Willstätt

erklärt hiermit, dass folgendes Produkt:

Produktbezeichnung: Elektrische Nudelmaschine RMN 220

Seriennummer: ________________________

den Bestimmungen der oben gekennzeichneten Richtlinie - einschließlich deren zum Zeitpunkt der Erklärung geltenden Änderungen - entspricht.

Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt:

- **2006/95/EG** Niederspannungsrichtlinie
- **2004/1008/EG** Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit von Betriebsmitteln
- **2002/95/CE** Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe in Elektrogeräten
- **EN 17050-1** Konformitätsbewertung-Konformitätserklärung von Anbieter-Teil 1: Allgemeine Anforderungen
- **EN 17050-2** Teil 2: Unterstützende Dokumentation
- **EN 12100-1** Sicherheit von Maschinen. Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze.
  Teil 1: Grundsätzliche Terminologie, Methodologie
- **EN 12100-2** Teil 2: Technische Leitsätze
- **EN 60204-1** Sicherheit von Maschinen-Elektrische Ausrüstungen von Maschinen-
  Teil 1: Allgemeine Anforderungen

- **EN 60335-1** Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke.
  Teil 1: Allgemeine Anforderungen
- **EN 60335-2-64** Teil 2-64: Besondere Anforderungen für elektrische Küchenmaschinen für den gewerblichen Gebrauch
- **EN 55014-1** Elektromagnetische Verträglichkeit-Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte; Teil 1: Störaussendung
- **EN 55014-2** Teil 2: Störfestigkeit
- **EN 61000-3-2** Elektromagnetische Verträglichkeit. Teil 3-2: Grenzwerte - Grenzwerte für Oberschwingungsströme
- **EN 61000-3-3** Teil 3-3: Grenzwerte - Begrenzung von Spannungsänderungen, Spannungsschwankungen und Flicker
- **EN 61000-4-2** Teil 4-2: Prüf-und Messverfahren Prüfung der Störfestigkeit gegen die Entladung statischer Elektrizität
- **EN 61000-4-4** Teil 4-4: Prüf-und Messverfahren Prüfung der Störfestigkeit gegen schnelle transiente elektrische Störgrößen
- **EN 61000-4-6** Teil 4-4: Prüf-und Messverfahren Prüfung der Störfestigkeit gegen leitungsgeführte Störgrößen
- **EN 61000-4-11** Teil 4-11: Prüf-und Messverfahren Prüfung der Störfestigkeit gegen Spannungseinbrüche
- **EN 60704-1** Elektrische Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Prüfvorschrift für die Bestimmung der Luftschallemission - Teil 1: Allgemeine Anforderungen
- **EN 3744** Bestimmung der Schallleistungspegel von Geräuschquellen aus Schalldruckmessungen
- **EN 3746** Akustik - Bestimmung der Schallleistungs- und Schallenergiepegel von Geräuschquellen aus Schalldruckmessungen

Willstätt, den 28.11.2011

Ort, Datum	Frank Förster Geschäftsführer

11. Index